

2026年6月25日

**世界文化遺産・比叡山に誕生する東洋療養リゾート「THE THOUSAND HIEI —— 無為奥山」
“心身を整える食体験”を提供するレストランの概要を公開**

～ヘッドシェフに小長谷英之氏、料理監修に「cenci」坂本健氏を迎え、比叡山の自然と発酵文化を表現～

京阪ホテルズ&リゾート株式会社(本社：京都市下京区、代表取締役社長：山田 有希生)は、株式会社ホテル京阪(本社：大阪市中央区、代表取締役社長：西川 正浩)から「ロテルド比叡」(京都市左京区)の運営を移行し、リゾートホテル「THE THOUSAND HIEI —— 無為奥山(むいのおくやま)」の来年春の開業に向けて準備を進めています。

当ホテルの滞在の中心となるレストランでは、京都・滋賀の生産者が育む野菜や穀物など、土地の恵みを活かした料理を提供します。また、古くからこの地域に受け継がれてきた発酵文化にも着目し、食を通じて自然とのつながりを感じ、自らの身体や心と向き合う時間を提案します。



■ “心身を整える食体験”に出逢うレストラン

「THE THOUSAND HIEI —— 無為奥山」のサブネーム「無為」は、都市の喧騒や作為的な物事から離れ、比叡山の自然と調和する在り方を意味します。本レストランでは、この「無為」の思想のもと、火と発酵を軸に、心身を整える食体験をご提供します。比叡山麓の自然が育む食材、土地に受け継がれてきた発酵文化、そして薪や炭の火を用いた料理を通じて、自然とのつながりやご自身の感覚に意識を向け、心身を整えていく。比叡山という特別な場所だからこそ生まれる、静かで奥行きのある食卓をお届けします。

■ シェフ・監修体制

レストランのヘッドシェフには、比叡山麓・比叡平で育ち、京都の食文化と向き合い続けてきた小長谷英之氏を迎えます。小長谷氏は京都のレストランで研鑽を積み、レストラン「Obase」を通じて独自の料理表現を追求してきました。料理監修は、京都・岡崎のレストラン「cenci」を率いる坂本健氏が担当。坂本氏率いるチーム「cenci」が参画し、ヘッドシェフ 小長谷英之氏とともに、比叡山の自然や発酵文化から着想を得た料理を構築します。

長年培ってきたチームとしての知見と創造性を活かし、この土地ならではの食文化を育んでいきます。

◆ヘッドシェフ 小長谷 英之(おばせ ひでゆき)氏

1978 年京都府生まれ。比叡山麓・比叡平で育った学生時代から独立の志を抱き、ホテルやレストランで研鑽を積む。京都「イル ギオットーネ」での修行や「クチネリア」での料理長経験を経て、「レストランよねむら」でも料理長として腕を振るった。2015 年に自身の店「Obase」をオープンし、10 年にわたり京都の美食家を魅了。2025 年 3 月、その輝かしい歴史に一区切りをつけ、比叡山という新天地で料理人としての新たな境地を切り拓く。



◆料理監修 坂本 健(さかもと けん)氏

1975 年京都府生まれ。大学在学中にイタリア料理と出会い料理人の道へ。京都の名店「イル ギオットーネ」料理長を経て、2014 年に京都・岡崎でレストラン「cenci」を開業。素材そのものの力や背景にある風土、生産者の営みを大切にしながら、京都の食文化を独自の視点で表現し続けている。「Chefs for the Blue」京都リードシェフ、NPO 法人 TOMORROW「あしたの畑」設立メンバー。2018 年ゴ・エ・ミヨ「明日のグランシェフ賞」受賞。ミシュラン一つ星を継続して獲得するほか、アジアのベストレストランにも選出されている。

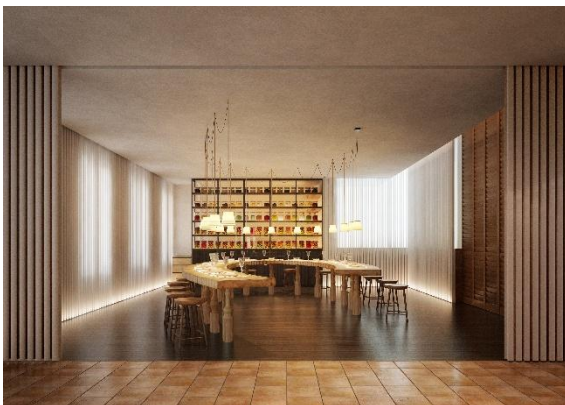


■ 火と発酵、そして共生。身体の声に耳を傾ける、二つの食の時間

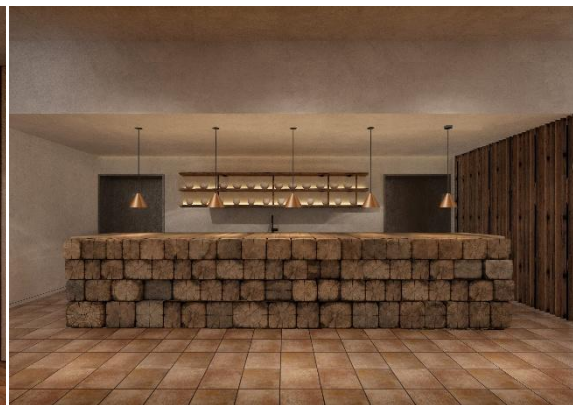
本レストランでは、一皿ごとの味わいだけでなく、食材が育まれた土地や季節の移ろい、発酵がもたらす時間の流れを感じながら食事を楽しんでいただけます。食前から食後まで、異なる二つの空間を巡りながら、自然とのつながりや自身の感覚に意識を向ける豊かな時間をご提供します。

① アペリティフエリア：発酵と五感に出会う時間

まずは、五感を静かにひらくアペリティフメニューから。併設された発酵室を眺めながら、この土地に根付く発酵文化に触れていただけます。発酵が静かに進む時間の流れを感じつつ、これから始まる食事への期待を育むひとときをお過ごしください。



△ アペリティフエリア



△ アペリティフエリア ドリンクカウンター

② メインエリア：火を囲み、恵みを分かち合う食卓

メインダイニングでは、薪や炭の火を用いた料理を中心に、比叡山の自然が育んだ食材の魅力をお届けします。人と人が食卓を囲み、自然の恵みを分かち合う。比叡山の自然と調和した空間の中で、“心身を整える食体験”をお楽しみください。



△ メインエリア

◆ cenci

2014年12月、京都・岡崎に開業。京都をはじめ、日本各地の生産者との対話を重ねながら、その土地の風土や文化が育んだ食材の魅力を料理として表現している。素材それぞれの個性を尊重し、香りや食感、味わいが調和しながらも明確に感じられる一皿を追求。人と自然、生産者と食べ手をつなぐ食卓を通じて、豊かな食文化の未来を探求している。

【営業日】日・水・木・金・土曜日・祝日

(定休日…月曜日、火曜日 ※不定で日曜日)

【営業時間】ランチ…12:00～15:00 (L.O.12:00)

ディナー…18:00～21:30 (L.O.18:30)

【住 所】〒606-8323 京都市左京区聖護院円頓美町 44-7

【お問い合わせ】075-708-5307

【公式 HP】<https://cenci-kyoto.com/>



■ 施設概要 (予定)

【所在地】〒606-0000 京都市左京区比叡山一本杉

【客室数】全33室 (スタンダードルーム26室、スイートルームなど7室)

【階数】地下1階～地上2階

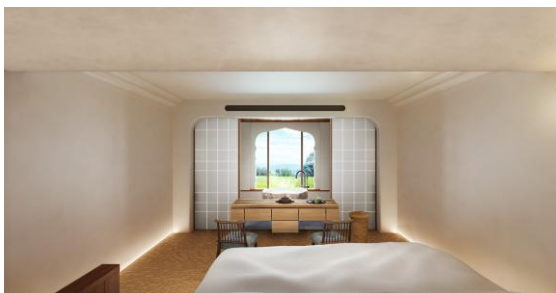
【付帯施設】レストラン、バー、スパなど

※本リリースの内容は計画段階のものであり、変更となる場合がございます。

※詳細な開業日につきましては、決定次第改めてお知らせいたします。



△ フロント



△ 客室：スタンダードルーム

京阪ホテルズ&リゾート株式会社について

京阪グループのホテル事業におけるフラッグシップ「ザ・サウザンド京都」をはじめ、「琵琶湖ホテル」「ニデック京都タワー」などを運営。快適さとサステナビリティを追求し、地域とともに発展するホテル、レジャー施設づくりを行っています。



△ ザ・サウザンド京都

<このリリースに関するお問い合わせ・ご取材のお問い合わせ>

京阪ホテルズ&リゾート株式会社

広報担当 / セールス&マーケティング部

TEL : 075-351-0337 FAX : 075-343-3722 Email : press@keihanhotels-resorts.co.jp